



PREFEITURA MUNICIPAL DE SÃO CARLOS

Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

Processo Administrativo nº 31.554/2023

Alimentação Escolar

E

Restaurantes Populares

São Carlos, 11 de março de 2024

Histórico de Revisões

Data	Versão	Descrição	Autor
11/03/2024	1.0	Finalização da primeira versão do documento	SMAA

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR DA CONTRATAÇÃO

INTRODUÇÃO

O Estudo Técnico Preliminar – ETP é o documento constitutivo da primeira etapa do planejamento de uma contratação, que caracteriza o interesse público envolvido e a sua melhor solução. Ele serve de base ao Termo de Referência a ser elaborado, caso se conclua pela viabilidade da contratação.

O ETP tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento de demanda registrada no Documento de Formalização da Demanda – DFD, bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar a tomada de decisão e o prosseguimento do respectivo processo de contratação.

Referência: Inciso XI, do art. 2º e art. 11 da IN SGD/ME nº 94/2022.

1. INFORMAÇÕES BÁSICAS

Processo Administrativo 31.554/2023

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

Proporcionar aos alunos das Unidades Escolares e Filantrópicas atendidos pelo Município e aos Municípios atendidos pelos Restaurantes Populares produtos alimentícios que atendam às necessidades nutricionais.

3. ÁREA REQUISITANTE

Identificação da Área requisitante	Nome do responsável
Secretaria Municipal de Agricultura e Abastecimento	Dhony Oliveira Souza

4. NECESSIDADES DE NEGÓCIO

Proporcionar aos alunos das Unidades Escolares e Filantrópicas atendidos pelo Município e aos Municípios atendidos pelos Restaurantes Populares produtos alimentícios que atendam às necessidades nutricionais.

5. NECESSIDADES TECNOLÓGICA

Aquisição de:

1 - AÇÚCAR CRISTAL. Embalagem 5 kg. Ingredientes: Açúcar Cristal. Originário do suco da cana, livre de fermentação, isento de matéria terrosa, parasitas e detritos animais e vegetais.

Embalagem primária: contendo 5 kg líquidos, devidamente rotulado respeitando a legislação vigente. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.

2 - ARROZ AGULHINHA. Polido, longo fino, tipo 01, 100% grãos nobres, safra velha. Isento de

sujidades e materiais estranhos; Composição nutricional por porção de 50g: VCT: 180Kcal a 185kcal, Carboidratos 40g a 42g, Proteínas 3,5g a 3,7g, Fibras 0,7g a 0,9g, ferro 0,3mg a 0,5mg, vitamina E 0,1mg a 0,9mg, gorduras totais, gorduras saturadas, gordura trans e sódio = 0.

Aspecto: Grãos íntegros, Cor: Branca polida, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico contendo 5Kg. Prazo de validade Fabricação: mínima de 390 dias. O produto deve conter selo de agrotóxicos na embalagem, o rótulo e a embalagem devem obedecer à legislação vigente em especial ao Instrução Normativa nº 6, 16/02/2009 - MA e suas alterações posteriores. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.

3 - ARROZ INTEGRAL, LONGO FINO, TIPO 1, subgrupo parboilizado integral. Grãos de arroz beneficiado, integral, longo fino, tipo 1, contendo no mínimo 80% do peso de grãos inteiros, se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, são, limpos e secos, isento de sujidades e materiais estranhos; não necessitando lavar ou escolher, e suas condições deverão estar de acordo com as resoluções vigentes determinadas pela ANVISA. Características Físico-química centesimal aproximada

Umidade: de até 14% (IN 06/2009). Acondicionado em saco plástico com 1 kg, conter o nome e marca do produto, data de fabricação, prazo de validade, número do lote e tabela de informações nutricionais. Deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.

4 - AZEITE DE OLIVA. Extra virgem. A embalagem deverá ser de 500 ml. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.

5 - FEIJÃO BRANCO, GRUPO 1, CLASSE BRANCO, TIPO 1. Feijão branco, constituído de no mínimo 97% de grãos na cor característica à variedade correspondente, de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. O produto não poderá apresentar mais que 0,5% de substâncias não comestíveis. Devendo estar isento de matérias estranhas, impurezas, grãos mofados, ardidos, germinados e carunchados. Embalagem primária saco plástico atóxico, hermeticamente fechado contendo até 1 kg, embalados em pacotes de plástico transparente resistente e incolor acondicionados em fardos de plásticos reforçados de até 30 kg. O produto deverá apresentar rotulagem de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: 4 meses a contar da data da entrega.

6 - FEIJÃO CARIOCA, Grupo I; Feijão Comum; Classe: Cores; Tipo 01, de procedência nacional. Máximo de 15% de umidade. Deverá apresentar-se em bom estado de conservação isento de fermentação e mofo, de odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Composição nutricional por porção de 60g: Valor Energético 210kcal a 220kcal, Carboidratos 40g a 44g, Proteínas 13g a 15g, Gorduras totais 0,6g a 0,9g, Gorduras Saturadas 0g a 0,3g, sódio = 0, Cálcio 79mg a 81mg, Fibra Alimentar 11g a 13g e Ferro 5,2mg a 5,5mg. Aspecto: Grãos íntegros, Cor:

Característica, Odor: Inodoro e Sabor: Próprio. Embalagem primária: saco plástico, atóxico, contendo 1Kg. Validade mínima: 4 meses a contar da data da entrega.

7 - FEIJÃO PRETO, TIPO I. Natural constituído de no mínimo 90% de grãos inteiros e correspondentes à variedade no tamanho e cor, maduros, limpos e secos. Composição nutricional por porção de 60g: VCT: 97Kcal, Carboidratos 20g, Proteínas 13g, Fibras 8,1g, Cálcio 87g, Ferro 3,9g. Deve estar de acordo com a legislação vigente. Embalagem primária saco plástico atóxico, transparentes, resistente e devidamente produzido. Embalagens de 01 kg. Validade mínima: 4 meses a contar da data da entrega.

8 - ÓLEO DE SOJA REFINADO. TIPO 1. Refinado, limpo, isento de ranço e outras características indesejáveis, 5 vezes filtrado, com antioxidantes. Embalagem: Frasco tipo pet com 900 ml. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.

9 - SAL REFINADO EXTRA IODADO. Ingredientes: Cloreto de sódio, Iodato de Potássio e Antiumectante. Embalagem de 01 Kg. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.

10 - VINAGRE DE MAÇÃ. Frasco 750 ML. ESPECIFICAÇÃO: Vinagre de fruta maçã, frasco 750 ml. Embalagem primária: Frasco plástico de 750 ml, atóxico, resistente, lacrado. Embalagem secundária: caixa de papelão. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.

11 - AMIDO DE MILHO. Produto amiláceo extraído do milho (Zea mays, L.). Informação Nutricional na porção de 100g: Valor Energético 344 kcal; Carboidratos 86g; Proteínas 0,0g; Gorduras Totais 0,0g; Gorduras Saturadas 0,0g; Fibra Alimentar 3,8g; Sódio 0mg. Embalagem: Saco metalizado ou plástico, resistente, atóxico, com 1 kg. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.

12 - AVEIA EM FLOCOS FINOS. Cereal processado obtido a partir de lâminas de grãos de aveia. O produto deverá ser composto por aveia (100% cereal integral), no formato de flocos finos. Embalagem: Primária: filme PET com polietileno e/ou cartuchos cartão de 0,170 a 1 kg. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.

13 - FARINHA DE MANDIOCA TORRADA BRANCA. Classe fina, baixa acidez, tipo 01, em embalagem plástica com 500 grs. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL para Cada porção de 50g: Valor energético mínimo 165 kcal; Carboidratos máximo 41 g; Proteínas mínimo: 0,6g; Fibra máximo: 3,9g; Sódio máximo: 0mg. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.

14 - FARINHA DE MILHO AMARELA. Produto produzido a partir de milho transgênico, sem adição de ferro e ácido fólico, composto por matéria prima de primeira qualidade sãs, limpas, isentas de materiais terrosos e parasitas. Ingredientes: Milho degerminado, moído e torrado, sem adição de ferro e ácido fólico. Informações nutricionais na porção de 50g: Valor energético 171kcal, Carboidratos máximo de 40g, Proteínas mínimo de 3,5g, Gorduras totais máximo de 0,6g, Fibra alimentar mínimo de 3,5g, Sódio 0mg. Não contém glúten. Embalagem plástica transparente de 500g. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.

15 - FARINHA DE TRIGO TIPO 1, enriquecida com ferro e ácido fólico, embalagem de 01 kg, devendo conter os seguintes valores nutricionais para porção de 50 gr: 170 Kcal de Valor Energético; 36 gr de Carboidratos; 5,0g de Proteínas; 0 g de Gorduras Totais; 0g de Gorduras saturadas; 0 g de Gorduras Trans; 1,6g Fibra Alimentar; 0mg sódio. Validade mínima: 4 meses a contar da data da entrega.

16 - FERMENTO EM PÓ QUÍMICO. Produto composto de amido de milho, fermentos químicos fosfato monocalcico e bicarbonato de sódio e antiumectante carbonato de cálcio. Produto livre de fosfato ácido de alumínio e sódio. Não contém glúten. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega. Pote/lata contendo no mínimo 100 gramas.

17 - FUBÁ DE MILHO. Embalagem de 500g. Ingredientes: Farinha de milho, ferro e ácido fólico (vitamina B9). Informação Nutricional na porção de 50g: valor calórico máximo de 190 kcal,

Carboidratos máximo 40g, proteínas mínimas 3,2g, Gorduras totais máximo 2,0g, Gorduras Saturadas máximo 0,3g, Gorduras Trans máximo 0g, Fibra alimentar mínimo de 2,0g; Sódio máximo 0mg; mínimo de ferro 2,00 mg, mínimo de 75 g de ácido fólico. Embalagem primária: Em saco plástico atóxico transparente de 500g. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.

18 - MISTURA PARA BOLO. Sabor (cenoura, laranja e mel) - sem glúten com fibras. Ingredientes: Farinha de milho enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, amido de milho, farinha de arroz, ovo em pó integral, óleo vegetal, polvilho doce, leite em pó integral, cenoura em pó, fermento químico, albumina em pó, soro de leite em pó, farinha de banana verde, povidexose, aroma idêntico ao natural de cenoura, laranja e mel, corante natural de cenoura, antiaglutinante INS 551, umectante INS 420 e espessante INS 415. Não contém glúten. Contém lactose. Alérgicos: contém derivados de leite, de ovo e de soja. Informação nutricional porção de 100g: Valor energético 113 Kcal; Carboidratos 19 g; Proteínas 2,4 g; Gorduras totais 3,0 g; Gorduras saturadas 1,0 g; Fibra alimentar 1,0 g; Sódio 179 mg; isento de gorduras trans. embalagem hermeticamente lacrada contendo 0,4kg. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.

19 - MISTURA PARA TORTA SALGADA. Mistura para preparo de torta salgada sem glúten. Ingredientes: Farinha de arroz, amido de milho, polvilho doce, leite em pó integral, óleo vegetal, fermento químico, ovo em pó integral, açúcar, farinha de banana verde, cúrcuma, sal e antiaglutinante INS 551. NÃO CONTÉM GLÚTEN. CONTÉM LACTOSE. ALÉRGICOS: CONTÉM DERIVADOS DE LEITE, DE OVO E DE SOJA. Informação nutricional na porção de 100g: Valor energético 92 Kcal; Carboidratos 14 g; Proteínas 2,0 g; Gorduras totais 14 g; Gorduras saturadas 1,0 g; Fibra alimentar 0,3 g; Sódio 291 mg; isento de gorduras trans para a mesma porção. embalagem hermeticamente lacrada contendo 0,4kg. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.

20 - TRIGO PARA QUIBE. Trigo para quibe de 1ª qualidade, Grão de trigo, torrado e quebrado. Isento de sujidades, parasitas e larvas. Não deve apresentar sinais de umidade. O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Ser isento de gorduras trans e saturada. Acondicionado em saco plástico transparente, atóxico, em embalagens de 0,5 a 1 kg. Validade mínima: 6 meses a contar da data da entrega.

21 - BISCOITO DOCE MARIA AVEIA E MEL, PACOTE 400GR. Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, açúcar invertido, amido de milho, aveia em flocos, mel, sal, aromatizante, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio e pirofosfato ácido de sódio e melhorador de farinha metabissulfito de sódio. Informação nutricional: Porção de 30g; Valor energético 120Kcal; Carboidratos 20g; Proteínas 2,5g; Gorduras totais 3,6g; Gorduras saturadas 1,4g; Fibra alimentar 0,8g; Sódio 102mg. Embalagem contendo 400g. Validade mínima: 5 meses a contar da data da entrega.

22 - BISCOITO DOCE TIPO MAISENA. Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, amido de milho, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Características Físico-química centesimal aproximada. Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: 5 meses a contar da data da entrega.

23 - BISCOITO DOCE TIPO MARIA INTEGRAL SABOR CHOCOLATE. Ingredientes: Farinha de trigo integral, farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, açúcar, gordura vegetal de palma, amido de milho, açúcar invertido, cacau em pó, sal aromatizante, emulsificante lecitina de soja, fermentos químicos Bicarbonato de amônio e bicarbonato de sódio, melhorador de farinha metabissulfito de sódio e corante de caramelo IV. Informação nutricional: Porção de 100g; Valor energético 381Kcal; Carboidratos 66g; Proteínas 6,7g; Gorduras totais 23g; Gorduras saturadas 4,4g; Fibra alimentar 5,5g; Sódio 397mg. Embalagem contendo 400g. Validade mínima: 5 meses a contar da data da entrega.

24 - BISCOITO ROSQUINHA DIVERSOS SABORES (CHOCOLATE, COCO E LEITE). Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, fermento químico. Poderá conter outras substâncias

alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto. Características Físico-química centesimal aproximada Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: 5 meses a contar da data da entrega.

25 - BISCOITO SALGADO TIPO ÁGUA E SAL. Composição: O produto deverá conter basicamente: farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, gordura vegetal, sal, açúcar, fermento químico. Poderá conter outras substâncias alimentícias desde que declaradas e que não descaracterizem o produto.

Características Físico-química centesimal aproximada Gordura trans: 0 g. Embalagem: Primária: pacotes em filme de polipropileno, atóxico, hermeticamente vedado. Cada unidade deverá conter 400 gramas. Rotulagem: O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Validade mínima: 5 meses a contar da data da entrega.

26 - LEITE INTEGRAL UHT - Leite de vaca integral homogeneizado, submetido ao processo de ultrapasteurização, U.A.T. (ultra alta temperatura) ou U.H.T. (do inglês Ultra High Temperature) e envasado sob condições assépticas em embalagens esterilizadas e hermeticamente fechadas. Deverá apresentar aspecto líquido, cor branca, sabor e odor característicos sem sabores nem odores estranhos. Características Físico-química Requisitos mínimos de qualidade (Portaria MAPA nº 370, de 04/09/97): Matéria gorda % m/v: mínimo de 3,0. Acidez g Ac. Láctico/100ml: 0,14 a 0,18. Estabilidade ao etanol 68%(v/v): estável Extrato seco desengordurado % (m/m): mínimo de 8,2. Embalagem Primária: deverá ser caixa tetra pack, atóxica, resistente, vedada, com capacidade para 01 (um) litro, com data de fabricação e validade. Secundária: deverá ser caixa de papelão reforçado, envolto com plástico resistente contendo 12 (doze) unidades de 01(um) litro. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. Rotulagem O produto deverá ser rotulado de acordo com a legislação vigente. Prazo de validade no mínimo 04 meses de validade da data de fabricação. Não serão aceitos produtos com data de validade inferior a 03 meses da data de entrega.

27 - LEITE EM PÓ ENRIQUECIDO COM NO MÍNIMO 10 VITAMINAS E MINERAIS. - Contendo leite integral, emulsificante lecitina de soja, sem adição de açúcar e não deve conter glúten. Composição na porção de 26g de no máximo 77mg de sódio. Características organolépticas: pó fino e sem grumos, cor branco amarelado, sabor e odor característicos, semelhante ao leite fluido. A dissolução deve ser feita em água de qualquer temperatura. Embalagem: o produto deverá ser embalado em filme de poliéster metalizado e selado automaticamente acondicionado em sacos de PEBD, folha simples, identificado conforme legislação, com peso líquido de 800g a 1kg. Validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega. Embalagem, rotulagem e validade conforme legislação vigente e de forma indelével. Sendo registrado no MAPA. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada que exponha o produto à deterioração e/ou contaminação ou que não permita o perfeito armazenamento do mesmo

6. ESTIMATIVA DA DEMANDA - QUANTIDADE DE BENS E SERVIÇOS

Item	Produto	UND	Restaurantes Populares	Alimentação Escolar	Total
			Consumo anual	Consumo anual	
1	Açúcar cristal	kg	22.500	18.125	40.625

2	Arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 1	kg	105.000	105.000	210.000
3	Arroz integral, longo fino, tipo 1, subgrupo parboilizado integral	kg	4.500	4.500	9.000
4	Azeite	litro	156	1.680	1.836
5	Feijão branco, grupo 1, classe branco, tipo 1	kg	1.950	6.000	7.950
6	Feijão carioca tipo 1, grupo 1, classe cores	kg	39.000	37.500	76.500
7	Feijão preto	kg	3.900	6.000	9.900
8	Óleo de soja, refinado, tipo1	frasco	8.400	19.620	28.020
9	Sal iodado extra refinado	kg	7.800	7.350	15.150
10	Vinagre de maçã	frasco	3.000	7.500	10.500
11	Amido de milho	kg	300	1.500	1.800
12	Aveia em flocos finos	kg	150	7.500	7.650
13	Farinha de mandioca	kg	900	1.500	2.400
14	Farinha de milho	kg	900	3.240	4.140
15	Farinha de trigo	kg	450	5.940	6.390
16	Fermento em pó	kg	108	540	648
17	Fubá	kg	1.500	7.740	9.240
18	Mistura para bolo	kg	2.000	0	2.000
19	Mistura para torta salgada	kg	1.200	0	1.200
20	Trigo para kibe	kg	750	1.500	2.250
21	Biscoito doce maria aveia e mel	kg	600	9.600	10.200
22	Biscoito doce tipo maisena	kg	720	10.500	11.220
23	Biscoito doce tipo maria integral sabor chocolate	kg	500	9.500	10.000
24	Biscoito doce tipo rosquinha diversos sabores	kg	720	12.750	13.470

25	Biscoito salgado tipo água e sal	kg	480	10.500	10.980
26	Leite integral UHT	litro	66.000	219000	285.000
27	Leite em pó enriquecido com no mínimo 10 vitaminas e minerais	kg	10.000	10.000	20.000

7. LEVANTAMENTO DE SOLUÇÕES

Aquisição de produtos estocáveis para atender as Unidades Escolares, Filantrópicas e as Unidades dos Restaurantes Populares.

Id	Descrição da solução (ou cenário)
1	Aquisição de produtos estocáveis para atender as Unidades Escolares, Filantrópicas e as Unidades dos Restaurantes Populares.

8. ANÁLISE COMPARATIVA DE CUSTOS (TCO)

Ano --> 2024	1
Item	R\$
Açúcar cristal	210.031,25
Arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 1	1.581.300,00
Arroz integral, longo fino, tipo 1, subgrupo parboilizado integral	100.530,00
Azeite	215.472,96
Feijão branco, grupo 1, classe branco, tipo 1	158.841,00
Feijão carioca tipo 1, grupo 1, classe cores	1.103.130,00
Feijão preto	142.065,00
Óleo de soja, refinado, tipo1	331.756,80
Sal iodado extra refinado	84.840,00
Vinagre de maçã	83.895,00
Amido de milho	31.428,00
Aveia em flocos finos	203.031,00
Farinha de mandioca	41.592,00
Farinha de milho	64.459,80
Farinha de trigo	52.781,40
Fermento em pó	29.587,68

Fubá	81.496,80
Mistura para bolo	154.240,00
Mistura para torta salgada	89.268,00
Trigo para kibe	41.940,00
Biscoito doce maria aveia e mel	447.168,00
Biscoito doce tipo maisena	254.469,60
Biscoito doce tipo maria integral sabor chocolate	430.100,00
Biscoito doce tipo rosquinha diversos sabores	305.499,60
Biscoito salgado tipo água e sal	246.830,40
Leite integral UHT	2.470.950,00
Leite em pó enriquecido com no mínimo 10 vitaminas e minerais	1.112.000,00
Custo Total no Ano	R\$ 10.068.704,29
Valor depreciado (Quando aplicável)	

Pesquisa de Preços no mercado: 05 cotações de fornecedores do produto.

b. MAPA COMPARATIVO DOS CÁLCULOS TOTAIS DE PROPRIEDADE (TCO)

Descrição da solução	Estimativa de TCO ao longo dos anos		Total
	Ano 2023	Ano 2024	
Solução Viável 1	R\$ 9.683.718,14	R\$ 10.068.704,29	R\$ 19.752.422,43

9. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO DE TIC A SER CONTRATADA

Aquisição de produtos estocáveis para atender as Unidades Escolares, Filantrópicas e as Unidades dos Restaurantes. Para a Alimentação Escolar os produtos deverão ser entregues ponto a ponto nas Unidades atendidas.

10. ESTIMATIVA DE CUSTO TOTAL DA CONTRATAÇÃO

Item	Descrição	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
Item 1	Açúcar cristal	40.625	5,17	210.031,25
Item 2	Arroz agulhinha polido, longo fino, tipo 1	210.000	7,53	1.581.300,00
Item 3	Arroz integral, longo fino, tipo 1, subgrupo parboilizado integral	9.000	11,17	100.530,00

Item 4	Azeite	1.836	117,36	215.472,96
Item 5	Feijão branco, grupo 1, classe branco, tipo 1	7.950	19,98	158.841,00
Item 6	Feijão carioca tipo 1, grupo 1, classe cores	76.500	14,42	1.103.130,00
Item 7	Feijão preto	9.900	14,35	142.065,00
Item 8	Óleo de soja, refinado, tipo1	28.020	11,84	331.756,80
Item 9	Sal iodado extra refinado	15.150	5,60	84.840,00
Item 10	Vinagre de maçã	10.500	7,99	83.895,00
Item 11	Amido de milho	1.800	17,46	31.428,00
Item 12	Aveia em flocos finos	7.650	26,54	203.031,00
Item 13	Farinha de mandioca	2.400	17,33	41.592,00
Item 14	Farinha de milho	4.140	15,57	64.459,80
Item 15	Farinha de trigo	6.390	8,26	52.781,40
Item 16	Fermento em pó	648	45,66	29.587,68
Item 17	Fubá	9.240	8,82	81.496,80
Item 18	Mistura para bolo	2.000	77,12	154.240,00
Item 19	Mistura para torta salgada	1.200	74,39	89.268,00
Item 20	Trigo para kibe	2.250	18,64	41.940,00
Item 21	Biscoito doce maria aveia e mel	10.200	43,84	447.168,00
Item 22	Biscoito doce tipo maisena	11.220	22,68	254.469,60
Item 23	Biscoito doce tipo maria integral sabor chocolate	10.000	43,01	430.100,00
Item 24	Biscoito doce tipo rosquinha diversos sabores	13.470	22,68	305.499,60
Item 25	Biscoito salgado tipo água e sal	10.980	22,48	246.830,40
Item 26	Leite integral UHT	285.000	8,67	2.470.950,00
Item 27	Leite em pó enriquecido com no mínimo 10	20.000	55,60	1.112.000,00

	vitaminas e minerais			
	Total			R\$ 10.068.704,29

11. JUSTIFICATIVA TÉCNICA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO

A escolha da solução se justifica tendo em vista que os produtos apresentados atendem as necessidades nutricionais dos alunos das Unidades Escolares e Filantrópicas atendidos pelo Município e dos Municípios atendidos pelos Restaurantes Populares.

12. JUSTIFICATIVA ECONÔMICA DA ESCOLHA DA SOLUÇÃO

Itens de boa qualidade com preços acessíveis ao montante orçado para destinação a produtos alimentícios ofertados com recursos do município.

13. BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO

Atendimento satisfatório aos alunos matriculados na Rede Municipal e Entidades Filantrópicas e aos Municípios atendidos pelos Restaurantes Populares.

14. PROVIDÊNCIAS A SEREM ADOTADAS

Abertura de Processo Licitatório do tipo menor preço por Lote com o objetivo de Registrar Preços para eventual aquisição parcelada de produtos estocáveis para atender as Unidades Escolares, Filantrópicas e as Unidades dos Restaurantes Populares do Município.

15. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE

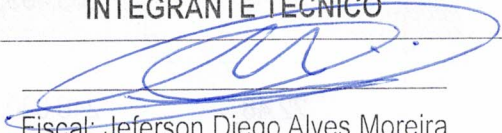
1 – Viável

15.1 JUSTIFICATIVA


A viabilidade se justifica pela eficácia, efetividade e economicidade.

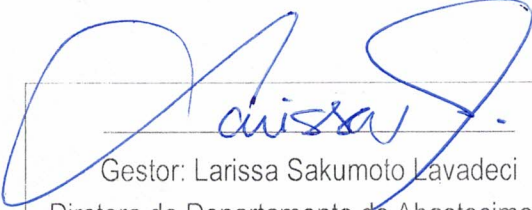
16. RESPONSÁVEIS

INTEGRANTE TÉCNICO


Fiscal: Jeferson Diego Alves Moreira
Secretário Municipal Adjunto
Matrícula: 24.632

INTEGRANTE REQUISITANTE


Dhony Oliveira Souza
Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento
Matrícula: 23.159


Gestor: Larissa Sakumoto Lavadeci
Diretora do Departamento de Abastecimento
Matrícula: 24.786

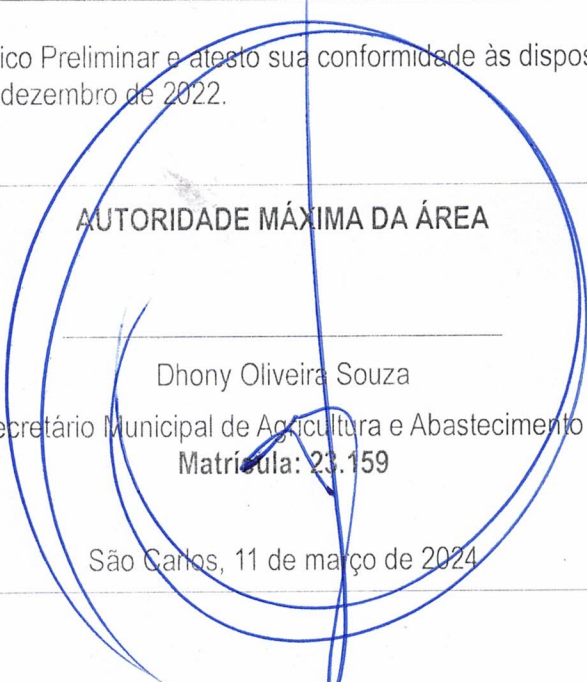
São Carlos, 11 de março de 2024

São Carlos, 11 de março de 2024

17. APROVAÇÃO E DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Aprovo este Estudo Técnico Preliminar e atesto sua conformidade às disposições da Instrução Normativa SGD/ME nº 94, de 23 de dezembro de 2022.

AUTORIDADE MÁXIMA DA ÁREA


Dhony Oliveira Souza
Secretário Municipal de Agricultura e Abastecimento
Matrícula: 23.159

São Carlos, 11 de março de 2024